oui, Chefs !

LE MAGAZINE DE L'UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE L'ISÈRE

Déplacements à Grenoble, notre profession mise en danger ?

UMIH 38
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère

Salon Dauphinois : RETROUVEZ NOUS !

PORTRAIT : YANN, PROFESSION RÉMOULEUR

JURIDIQUE, RÉGLEMENTATION... DU NOUVEAU !

octobre/novembre/décembre 2016 / 1€

VOUS ÊTRE UTILE

L'ASSURANCE AUTO DES PROFESSIONNELS(1) COUVRE À LA FOIS LE VÉHICULE,
SON CONDUCTEUR, LES DOMMAGES CAUSÉS À AUTRUI
AINSI QUE VOTRE MATÉRIEL ET VOS MARCHANDISES TRANSPORTÉS(2).

(1) Pour connaître les conditions des garanties du contrat Assurance Auto des professionnels, leur étendue et leurs modalités, reportez-vous aux conditions générales de ce contrat, disponibles auprès de votre Caisse d'Epargne. L'assurance Auto des professionnels est un contrat assuré par BPCE IARD, société anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 50 000 000 euros entièrement versé, entreprise régie par le code des assurances, RCS NIORT 401 380 472, n° TVA intracommunautaire FR 15 401 380 472, code APE 6512 Z, siège social : Chaban 79180 Chauray, adresse postale : Chauray BP 8410 79024 Niort Cedex 09, et distribué par la Caisse d'Epargne.
(2) Hors formule Bronze.
Caisse d'Epargne et de Prévoyance de Rhône Alpes - Banque coopérative régie par les articles L512-85 et suivants du Code monétaire et financier Société anonyme à directoire et conseil d'orientation et de surveillance - Capital de 1 000 000 000 euros 116 Cours Lafayette 69003 Lyon - 384 006 029 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'ORIAS sous le n°07 004 760.

CAISSE D'EPARGNE RHÔNE ALPES

SOMMAIRE

P04
ACTUALITÉ
LES INFOS DU MOMENT

P05-07
ZOOM SUR :
DÉPLACEMENTS À GRENOBLE, NOTRE PROFESSION MISE EN DANGER ?

P08
PORTRAIT : YANN, PROFESSION RÉMOULEUR

P09
PROFESSION RÉGLEMENTATION

P10
LA VIE DE L'UMIH 38

P11
RETOUR PHOTOS ET NOUVEAUX ADHÉRENTS

LE PETIT MOT DE
Fabien ZEBBAR - Président UMIH 38

« Fiers de vous présenter cette nouvelle mouture de ***OUI CHEFS*** ! créé par nos prédécesseurs, c'est avec plaisir que nous vous recevons sur le Salon dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche. Notre présence sur cet événement est à l'image de ce que nous insufflons ces derniers mois pour notre organisation professionnelle : une occasion de nous retrouver, d'échanger sur les problèmes quotidiens que vous rencontrez, d'évoquer l'avenir de la destination touristique de l'Isère et le devenir de nos commerces si impactés par les décisions de nos élus locaux. La part belle est également faite à nos partenaires qui ont pour beaucoup des avantages conséquents à vous offrir.

Lors des temps festifs comme dans les moments difficiles nous avançons à vos côtés pour montrer, à tous, une profession unie qui se bat pour l'exercer avec dignité et passion. »

« Oui, Chefs ! »
est une publication de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de l'Isère.
Directeur de la publication : Fabien ZEBBAR
Rédacteur en chef : Danièle CHAVANT
Crédits photos :
Philippe DE CANTENAC / Christian MARTELET
Digimiam / Franck CRISPIN
107 rue des Alliés - 38100 Grenoble
04 76 49 00 36
contact@umih38.fr
Réalisation : agence Com Ô Soleil

SALON DAUPHINOIS

UN STAND POUR FAIRE LE PLEIN D'INFOS ET D'AVANTAGES

Du 14 au 17 octobre une visite sur le Salon Dauphinois de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche s'impose. Cette année **le stand incontournable est celui de l'UMIH 38**. C'est ici que vous retrouvez les Maitres Restaurateurs, le Club Hôteliers Grenoble Alpes Dauphiné, l'IMT, GEG, la SACEM…
Venez nombreux !

www.salondauphinois.fr

« Et si on faisait connaissance ? »

Gaétane Besson-Chavant, nouvelle responsable de l'UMIH 38. Un beau parcours dans le tourisme en qualité d'attachée de presse, de chargée de communication et responsable du tourisme d'affaires.

À ses côtés, **Véronique Soldevila est votre interlocuteur privilégié**. Elle répond à vos doutes et interrogations d'ordre social, juridique ou fiscal, en lien avec les experts de l'UMIH à Paris.

Enfin **Camille Dalverny, en contrat de professionnalisation,** met en place une démarche commerciale. C'est également vers elle que vous vous tournez pour toutes les questions relatives aux formations dispensées dans nos locaux : permis d'exploitation, hygiène alimentaire, permis de former…

Likez, vous saurez !

Adhérents facebookers, avez-vous pensé à « liker » la page facebook de l'UMIH 38 ? Idéal pour garder le lien avec les nouveautés et les infos nationales et locales sur les CHR.

www.facebook.com/umih38/

La SACEM : à utiliser à volonté !

Vous payez des droits d'auteur à la SACEM… mais profitez-vous de tous les services offerts ? Savez-vous que la SACEM réserve à ses clients l'accès à son site SACEMPRO ?
Pour sonoriser votre établissement, pour changer votre matériel audio ou vidéo, pour souscrire à une offre de streaming, pour organiser un concert ou un événement en musique, sacempro est un bon outil où vous trouverez une mine de conseils et de tarifs préférentiels.
Et n'oubliez pas les 33% de remise pour les adhérents.

www.sacempro.fr

LE CHIFFRE

1 million d'euros

c'est le montant de l'aide exceptionnelle d'Auvergne Rhône-Alpes en faveur de l'hôtellerie indépendante.

DÉPLACEMENTS À GRENOBLE… NOTRE PROFESSION MISE EN DANGER ?

En janvier 2016, Grenoble-Alpes Métropole, la Ville de Grenoble et le SMTC dévoilaient publiquement la démarche générale « Cœurs de ville, Cœurs de Métropole » et le prochain projet d'envergure qui en découle, celui de Grenoble centre.
Une batterie de mesures qui suscitent quelques inquiétudes en particulier chez les professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Nous avons rencontré plusieurs responsables du secteur qui nous font part de leur sentiment.
Au préalable, c'est avec Christophe Ferrari, président de Grenoble-Alpes Métropole que nous avons retracé les grandes lignes du projet.

LE PROJET

« Cœurs de ville, Cœurs de Métropole » vise à améliorer la qualité de vie et à faciliter les échanges dans les centres-villes des communes de la Métropole en favorisant un partage équitable de l'espace public pour tous modes de déplacements (transports en commun, voiture, vélo, marche…), en redynamisant le commerce de proximité et en créant des espaces agréables de convivialité. Voilà pour les objectifs clairement affichés par la Métropole. L'une des premières opérations concerne le centre-ville de Grenoble. Estimé à 10 millions d'euros par les trois partenaires (Métropole, Ville et SMTC), le projet envisage notamment la transformation d'un axe majeur du centre-ville, celui constitué par les boulevards Rey, Sembat et Lyautey.

Le réaménagement prévoit une piétonisation élargie, la création de sites propres pour les bus et l'aménagement d'une voie cyclable structurante.

La concertation réglementaire se tient jusqu'au 7 novembre 2016. Le dossier est accessible à la Métro, dans les Mairies et à l'Office de Tourisme de Grenoble. Nous vous invitons à en prendre connaissance et à nous faire remonter vos préoccupations et réactions.

LES RÉACTIONS ////////////////////////////

FRANÇOIS BAZES,

Vice-président de la CCI,
président de la commission Commerces de la CCI

« Toutes les garanties doivent être apportées »

« Nous considérons qu'une collectivité qui investit pour améliorer et embellir le centre-ville, c'est une bonne chose. Davantage piétonniser et faire le lien entre la caserne de Bonne et le quartier Saint-Laurent nous semble positif. Nos inquiétudes portent sur plusieurs points :
Les moyens qui vont être consacrés à ce projet et le plan de circulation alternatif : il faut bien avoir en tête que le centre-ville de Grenoble, c'est 650 millions d'euros d'activités économiques (hors restauration et hôtellerie). En outre, 47% du public qui fréquente le centre vient de l'extérieur de Grenoble. L'enjeu est donc de taille, et l'idée, en particulier, de supprimer toute circulation sur le Boulevard Agutte Sembat - un axe majeur avec près de 15 000 véhicules/jour n'est pas envisageable tant que deux points clés ne seront pas réglés : le rondeau et l'élargissement de l'A 480.
Un tel projet d'aménagement du centre-ville nous paraît tellement impactant qu'il faut vraiment avancer avec précaution et en concertation avec les acteurs économiques concernés. Pour l'instant, deux recours juridiques ont été déposés, par l'association Étoile Centre-ville (100 commerçants) et l'opposition politique à la Métro. »

L'avis d'un restaurateur

CHARLES-HENRI DUCRET,

Directeur de la Brasserie Chavant et du Park Hôtel

« Une catastrophe économique ! »

« En tant qu'investisseurs, nous sommes très inquiets par ce projet qui risque de mettre en péril la pérennité de nos entreprises. Aujourd'hui 80% de mes clients viennent en voiture. Ce projet va paupériser le centre-ville avec une recrudescence de la délinquance sauvage. En ce qui concerne mon activité, le risque c'est tout simplement 5 licenciements économiques à court terme. »

L'avis d'un hôtelier

CYRIL SARRASI,

Hôtel d'Angleterre, président du club Hôtelier Grenoble Alpes Dauphiné,
président de la branche hôtellerie UMIH 38

« On ne nous écoute pas ! »

« Grenoble étant la ville la plus plate de France, il serait normal qu'elle soit la capitale du vélo. C'est le point positif du projet. Mais ce qui nous met en colère, c'est la façon de le mener. Le maire possède un plan qu'il déroule quelques soient les remarques. Les problématiques de l'économie touristique locale ne sont pas prises en compte, il n'y pas d'études d'impact, seulement un simulacre de concertation. Il faudrait procéder par étapes, mettre en place des mesures incitatives... Mais nous ne sommes pas entendus. »

L'avis d'un cafetier

NICOLAS CREISSELS,

Pub O'Callaghan,
délégué à l'UMIH 38

« Ne pas rater le train de la piétonisation ! »

« Pour moi, la piétonisation de l'hyper centre est plutôt une bonne idée à condition de mettre en place une signalisation efficace et de créer suffisamment de places de parking au centre-ville. Cela permettra aux gens de se garer dans le centre et de faire leurs courses en ville dans les rues piétonnes. La piétonisation mise en place devant chez moi nous a donné de la respiration et un cadre de vie plus serein. »

LA POSITION DE L'UMIH 38 /////////

Le projet suscite autant d'interrogations que de craintes quant à la pérennité de l'activité économique au cœur du périmètre concerné et bien au-delà, dans un contexte déjà inquiétant pour la profession.

L'UMIH 38 a réagi et alerté les services de Grenoble Alpes Métropole sur différents points du projet.

Des hôtels lourdement touchés
Plusieurs hôtels sont impactés par ce projet : le Grand Hôtel, l'Hôtel de l'Europe, l'Hôtel d'Angleterre et l'Ibis centre. A ce jour aucune solution n'a été confirmée par Grenoble Alpes Métropole pour réduire les difficultés que ces hôtels vont nécessairement rencontrer. Aucune garantie n'est apportée, par exemple, sur l'installation de bornes d'accès qui permettraient aux clients d'arriver en voiture à leur hôtel. De plus, les parkings couverts du centre-ville sont de plus en plus chers et certains d'entre eux refusent des accords avec les hôtels. Il serait insensé d'entériner un projet qui ne prendrait pas en compte ces aspects.

Pas de prise en compte de l'aspect touristique de la ville
Ce projet renforce la difficulté que rencontrent les groupes touristiques en visite dans notre ville. Aucune solution de parking efficace n'a jamais été mise en place pour le stationnement des autocars touristiques. Le projet ne prévoit toujours rien en ce sens et complique encore l'accès dans la ville. Grenoble est bien souvent évitée et contournée par les tours opérateurs pour ces raisons.

Les professionnels des CHR placés devant le fait accompli
Grenoble-Alpes Métropole n'a pas jugé opportun d'associer l'UMIH38 et le Tourisme en général dans les réflexions initiales sur ce projet. C'est ainsi que les professionnels découvrent en juin 2016 que non seulement le projet est ficelé dans les grandes lignes mais encore que son déroulement est imminent. En effet, dès avril 2017, plus aucune voiture ne pourra circuler sur le boulevard Agutte Sembat (alors que la date de 2018 est annoncée sur le projet). La raison ? Des travaux de chauffage urbain qui tombent à pic ! Quelle possibilité d'adaptation pour les professionnels concernés dans un délai de mise en œuvre aussi court ?

La pollution ne justifie pas tout
Bien que la pollution soit évidemment un sujet de préoccupation pour chacun d'entre nous, Grenoble n'est pourtant pas la ville la plus en danger. Les derniers chiffres publiés par l'association Robin des bois sur l'état de pollution des principales villes de France est loin de placer Grenoble en tête. Paris, Lyon, Marseille figurent en haut de l'affiche.

L'UMIH 38 déplore que les politiques installent un ton coercitif concernant la voiture au détriment d'un fonctionnement insitatif pour les modes doux.

Le pôle restauration hôtellerie représente près de 4000 établissements en Isère soit 11 000 salariés.

Yann,
Profession rémouleur !

Qui a dit que les petits métiers anciens étaient tous en voie de disparition ?

Yann GROS D'AILLON, lui, a décidé du contraire !

À 44 ans, cet habitant de Fontaine vient d'opérer une reconversion pas ordinaire. PDG d'une entreprise, il a décidé de changer de cap et a troqué sans regret le costume cravate pour le béret.

« Mon grand père qui était très bricoleur m'a initié très jeune aux techniques de rémoulage et comme de mon coté, j'aime aussi beaucoup la cuisine, j'ai toujours pris soin de mes couteaux et de ceux des copains » explique-t-il le regard aiguisé. Cette nouvelle voie s'est donc imposée tout naturellement lorsqu'il a décidé de réorienter sa vie professionnelle.

Après une étude de marché et une formation, il s'est donc lancé voilà un an et demi. Et le succès n'a pas traîné ! Sa clientèle ? : « Je travaille avec environ 300 chefs de la région, les métiers de bouche en général, quelques coiffeurs et aussi de nombreux particuliers. Attention, affûteur/rémouleur, c'est un vrai métier ! » insiste-t-il. Grâce à lui, les chefs des plus grands restaurants retrouvent un savoir-faire ancestral qui avait totalement disparu et réalisent de véritables économies. « Et moi, je travaille dans une ambiance qui me plait vraiment, empreinte d'échanges et de chaleur humaine ».

« Que du bonheur ! »

Pour les professionnels, Yann GROS D'AILLON gare son petit camion avec sa meule à eau le jeudi matin sur le parking de Métro à Sassenage et se rend à la porte de vos établissements sur simple rendez-vous. Pour les particuliers retrouvez le sur le Marché de l'Estacade le samedi matin. Vous le reconnaîtrez aisément, il a une petite casquette et un large sourire qui lui fend le visage !

DE CANTENAC

« Je travaille avec environ 300 chefs de la région... »

« ... dans une ambiance empreinte d'échanges et de chaleur humaine »

Site : www.affutageprecision.com

Fiches individuelles de police
hôteliers, vos obligations

Toute personne qui n'a pas la nationalité française doit, à son arrivée dans votre établissement, remplir et signer une fiche individuelle de police.
À retenir :

- Ces fiches doivent être conservées pendant 6 mois et doivent ensuite être détruites définitivement.
- Elles doivent être remises aux services de police et unités de gendarmerie, sur leur demande.
- La transmission sous forme dématérialisée est autorisée.
- Les données à caractère personnel - ayant pour unique finalité l'établissement et la conservation des fiches individuelles de police - peuvent bénéficier d'une dispense de déclaration auprès de la CNIL.

Le guide essentiel
en matière d'hygiène

Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur est le document de référence en matière d'hygiène tant pour les professionnels de la restauration que pour les agents chargés des contrôles. Il a été conçu par les organisations professionnelles, en se basant sur une démarche HACCP. Il prend en compte les dangers biologiques, chimiques et physiques. Il permet, à chaque restaurateur qui se l'approprie, de s'exempter de la formalisation d'une démarche HACCP. Le travail a été fait pour vous. Il vous suffit de suivre le guide ! Il constitue la base de votre plan de maitrise sanitaire.
Le guide papier 2016 est en vente 25€ à l'UMIH 38.

Maitres restaurateurs
renouvellement de votre titre tous les 4 ans

Le titre de Maitre Restaurateur est valable 4 ans. Pour le renouveler, vous devez demander un nouvel audit (renseignez-vous au préalable, les critères d'attribution du titre ont évolué en 2015). Sans ça, vous perdez votre titre. Au bout du chemin, vous bénéficiez à nouveau du crédit d'impôts. Le Titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'état pour la restauration française.

IMPORTANT

Les premiers permis d'exploitation délivrés
arrivent à échéance en 2017

C'est le cas du vôtre ?
Un seul mot d'ordre : anticipez !
Pour prolonger votre permis d'exploitation pour 10 nouvelles années vous devez suivre pendant une journée une formation de mise à jour de vos connaissances.

Pour vous aider

L'UMIH 38 tient à votre disposition ces documents :

- ☑ Affichages obligatoires dans les CHR.
- ☑ Allergènes à déclaration obligatoire : tableau de renseignements.
- ☑ L'affichage des prix dans les hôtels (des simplifications ont été apportées en 2016).
- ☑ Modèle de fiche individuelle de police.
- ☑ Modèles de contrat de travail...

DU 29 NOVEMBRE
AU 2 DÉCEMBRE 2016

LE CONGRÈS NATIONAL DE L'UMIH

invite l'ensemble de la profession autour des grands dossiers des métiers de l'hôtellerie et de la restauration au Touquet. Le numéro de janvier reviendra sur ce rendez-vous.

19 DÉCEMBRE 2016 À 14H30

Noël est un moment de partage et de douceur, une belle occasion de se retrouver avec nos enfants et nos collaborateurs... Nous nous réjouissons d'organiser pour vous cette rencontre.

Danièle Chavant

L'ARBRE DE NOËL DE L'UMIH 38

Une première ! L'UMIH 38 invite ses adhérents et leurs collaborateurs autour d'un arbre de Noël ! Petits et grands se retrouvent au Pathé Chavant à Grenoble pour une séance de cinéma en avant-première suivie d'un goûter de Noël.

11 MAI 2017

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

Professionnels et élèves des écoles hôtelières et des CFA, commencez dès aujourd'hui votre entrainement pour la prochaine Course des Garçons de Café qui aura lieu place Victor Hugo à Grenoble.

2ÈME ÉDITION

des COURSE GARÇONS DE CAFÉ

16 MAI 2017

CONCOURS DE CUISINE DU MIN

Qui succédera à Elora Ollier, gagnante 2016 du 1er prix du Concours de cuisine du MIN ? Réponse le mardi 16 mai 2017.

« UN ÉVÉNEMENT, UNE ACTUALITÉ A MARQUÉ LA VIE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ENVOYEZ-NOUS VOS PHOTOS »

contact@umih38.fr

120 ANS, ÇA SE FÊTE !

Joyeux anniversaire Chez le Pèr'Gras ! 120 ans, ça se fête ! Laurent Gras et sa famille ont concocté un programme anniversaire à la hauteur : deux soirées gastronomiques avec des chefs étoilés et 4 soirées festives ont rythmé cet été. Dernier rendez-vous des festivités : le 28 novembre de 18h à 19h, le Pèr'Gras offre le vin chaud et un concert aux visiteurs du Marché de Noël de Grenoble.

INAUGURATION

Florian Poyet inaugure son Restaurant gastronomique BADINE à Grenoble, le 7 juin 2016.

INAUGURATION

Cyrille Cassagne inaugure son restaurant QUINTE & SENS à Poisat, le 23 juin 2016.

BIENVENUE À NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS

Restaurants

- La Villa - Montbonnot
- Les Voiles de Charavines
- Laladum - Bourgoin-Jallieu
- Bande originale - Grenoble
- Restaurant du Camping Le Champ du Moulin - Venosc
- Wok d'Asie - Saint Egrève
- Quinte & Sens - Poisat
- Le Petit Marocain - Grenoble
- L'Auberge de Nemoz La Ferrière d'Allevard

Brasserie

- Park 87 - Saint Egrève
- La Brasserie du Marché - Grenoble
- Brasserie de la Maladière - Saint Sauveur

Restauration rapide

- La Fringale - Meylan
- Le Food du Lac - Laffrey
- Tik'Tak food - Saint Etienne de Saint Geoirs
- Le Délice - Voiron
- O'Brother fast food - Grenoble

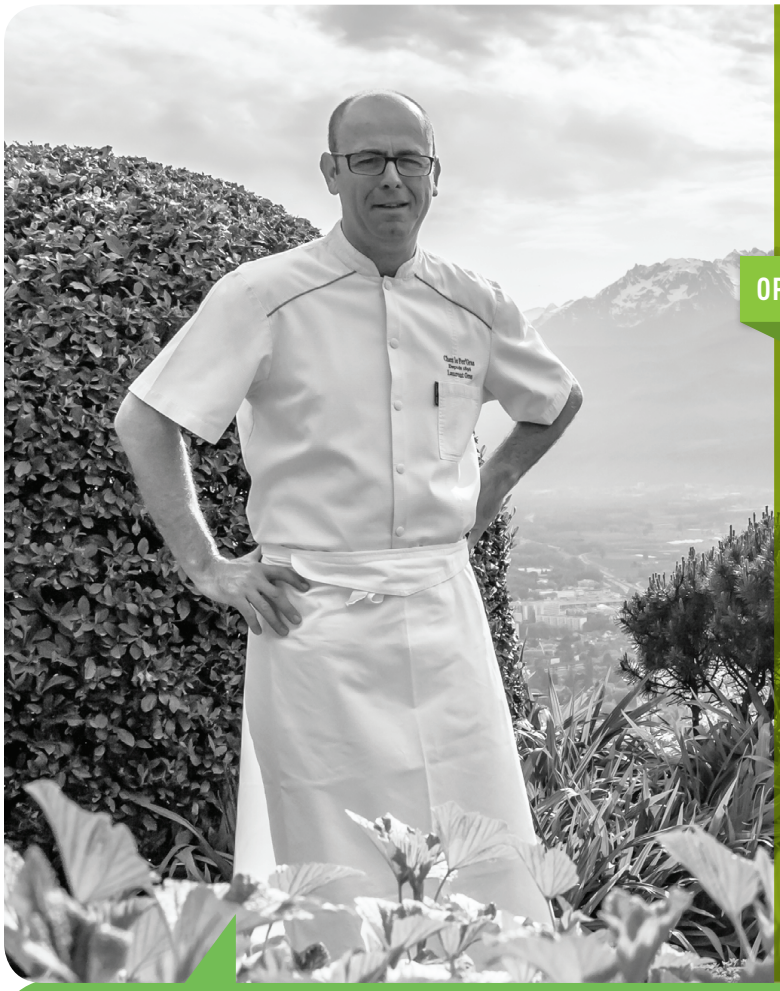
Bars

- Bistro Fredo's - Fontaine
- Les Copains d'abord - Grenoble
- Le Méditerranée - Grenoble
- Café Zimmerman - Grenoble
- Le Floride - Grenoble
- La Petite Pause Danse - Pont de Claix

Traiteurs

- Vinatis organisation

GEG SE-DMK- Avril 2016- Crédit photos : Matthieu Béranger - L'énergie est notre avenir, économisons-la !



- LAURENT, MAÎTRE RESTAURATEUR AU PÈR'GRAS -

ÉNERGIES RENOUVELABLES : LES PROFESSIONNELS S'ENGAGENT

OPTION ÉLECTRICITÉ VERTE

« Nous avons un métier où nous faisons appel à des produits du terroir et il faut préserver ce terroir »

Laurent a choisi un contrat garanti **100% « énergie verte »**. En accord avec ses valeurs, cette option lui assure :

- **un engagement en faveur de l'environnement**
- **un kit de communication pour renforcer son image de marque**
- **un prix compétitif**

Pour nous, vivre l'énergie autrement, c'est proposer des offres adaptées aux besoins de nos clients.

VOTRE CONTACT

offrescommerciales@geg.fr - www.geg.fr

04 76 84 38 00

GEG SOURCE D'ÉNERGIES | VIVONS L'ÉNERGIE AUTREMENT

GEG partenaire de l'UMIH38

LAURENT, POURQUOI AVOIR CHOISI UN CONTRAT GARANTI 100% « ÉNERGIE VERTE » ?

« Nous avons pris connaissance de l'option électricité verte grâce au partenariat entre l'UMIH 38 et GEG Source d'Energies. Bien qu'il y ait une petite participation financière à verser, les énergies renouvelables et la protection de notre environnement sont des sujets qui nous tiennent à cœur. Il nous semblait alors important de souscrire à l'énergie verte. Nous avons un métier où nous faisons appel à des produits du terroir et il est important de préserver ce terroir.

Chez le Pèr'gras, nous essayons d'instaurer des actions en faveur du développement durable. Nous mettons tout en œuvre pour réduire de manière significative nos déchets. C'est pourquoi nous avons mis en place un composteur permettant de diminuer le volume de déchets organiques. Etant maîtres restaurateurs, nous travaillons beaucoup sur les produits bruts, ce qui génère un volume assez lourd d'épluchures de fruits et de légumes. Nous réfléchissons également à la mise en place d'un poulailler. En effet, une poule consomme environ 150 kg de déchets par an, ce qui aide à réduire considérablement nos déchets. De plus, un salarié sera nommé « Référent Environnemental » au sein de l'établissement afin de gérer le composteur et l'aspect développement durable du restaurant.

Nous avons pris de mauvaises habitudes. Il nous faut maintenant faire marche arrière et réfléchir avant d'agir. Ce n'est pas une philosophie ni une idéologie politique, mais nous avons la chance d'être installés sur un site privilégié, il faut en prendre soin.

Nous allons communiquer sur cette option verte de GEG Sources d'Énergies grâce aux outils que l'entreprise a mis à notre disposition.

Aujourd'hui, il est temps de s'investir en faveur développement durable. Nous étions loin de penser à ces engagements là il y a une quinzaine d'années. Une prise de conscience est nécessaire pour prendre soin de notre environnement ».